

EU erlaubt Mehlwürmer in Lebensmitteln: Der große Streit mit Russland

Die EU erlaubt seit dem 10. Februar 2025 Mehlwurmpulver in Lebensmitteln. Diese Entscheidung und ihre Hintergründe werden erläutert.

EU, Europa - Am 10. Februar 2025 trat eine neue EU-Verordnung in Kraft, die die Verwendung von Mehlwurmpulver in Lebensmitteln gestattet. Diese Entscheidung rief sofort politische Reaktionen hervor, insbesondere aus Russland. Der Sprecher des russischen Parlaments, Wjatscheslaw Wolodin, sieht in der Zulassung der Mehlwürmer eine Strategie der EU, um Produkte lokaler Landwirte zu ersetzen und infolgedessen eine Reaktion auf die westlichen Sanktionen, die aufgrund des Ukraine-Kriegs verhängt wurden. Nach Wolodins Ansicht wird nicht über die möglichen gesundheitlichen Folgen des Verzehrs von Mehlwürmern nachgedacht, während die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) jedoch das Gutachten erstellt hat, dass Mehlwurmpulver gesundheitlich unbedenklich ist.

Die neue Regelung bemerkt zudem, dass Mehlwürmer seit 2021 bereits als „neuartiges Lebensmittel“ anerkannt sind. Sie dürfen getrocknet als Snacks oder Zutaten in Lebensmitteln verwendet werden, wobei die Verordnung nun auch die Verwendung von UV-behandeltem Mehlwurmpulver in Backwaren und Käseprodukten erlaubt. Die EU sorgt dafür, dass Produkte, die Mehlwurmpulver enthalten, entsprechend gekennzeichnet sind, insbesondere für Allergiker.

Die gesundheitlichen Vorteile von Mehlwürmern

Mehlwürmer, deren wissenschaftliche Bezeichnung "Tenebrio molitor" lautet, enthalten Nährstoffe wie Eisen, Zink und B-Vitamine sowie einen sehr hohen Proteingehalt von bis zu 55%. Zusätzlich ist die Produktion von Mehlwürmern deutlich umweltfreundlicher als die herkömmliche Tierhaltung. Tatsächlich verursacht die Produktion von 100 Gramm insektenbasiertem Produkt nur etwa 0,15 kg CO₂-Äquivalente, was wesentlich geringer ist als die Emissionen, die durch die erhaltende Tiere wie Geflügel und Rindfleisch entstehen. Der hohe Ressourcenbedarf der Fleischindustrie macht alternative Proteinquellen wie Mehlwürmer immer wichtiger.

Wissenschaftliche Studien belegen, dass weltweit etwa 2 Milliarden Menschen Insekten in ihre Ernährung integrieren, vor allem in Afrika, Asien sowie Mittel- und Südamerika. Mehr als 2.000 Insektenarten gelten als essbar, wobei die EU zuletzt vier Insektenarten als Lebensmittel zugelassen hat: den Gelben Mehlwurm, die Wanderheuschrecke, die Hausgrille und die Larve des Getreideschimmelkäfers.

Herausforderungen bei der Akzeptanz von Insekten als Lebensmittel

Trotz der wissenschaftlichen Erkenntnisse und der gesundheitlichen Vorteile stoßen Insekten in westlichen Kulturen oft auf Ekel. Nahrungstabus sind tief verwurzelt, und der Verzehr von Insekten wird häufig als unappetitlich wahrgenommen. Um diese Barrieren zu überwinden, sind verarbeitete Insektenprodukte entscheidend. Es wurde eine zunehmende Akzeptanz bei der jüngeren Generation beobachtet, was auf einen möglichen Wandel in der Wahrnehmung von Insekten als Nahrungsmittel hindeutet.

Insgesamt wirft die neue EU-Verordnung Fragen hinsichtlich der

Lebensmittelsicherheit und der gesundheitlichen Auswirkungen auf, während der Gedanke an nachhaltige und innovative Ernährungsmöglichkeiten wie den Verzehr von Mehlwürmern an Bedeutung gewinnt. Die Diskussion um die Akzeptanz von Insekten in der Ernährung wird weiterhin anhalten, besonders in Zeiten, in denen alternative Proteinquellen immer relevanter werden.

Die Details zu den Mehlwürmern und deren gesundheitlichen Aspekten werden umfassend von **merkur.de** sowie **dw.com** dokumentiert. Der nachhaltige Aspekt der Insektenernährung wird zusätzlich durch Informationen von **nationalgeographic.de** unterstützt.

Details	
Ort	EU, Europa
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.merkur.de• www.dw.com• www.nationalgeographic.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de